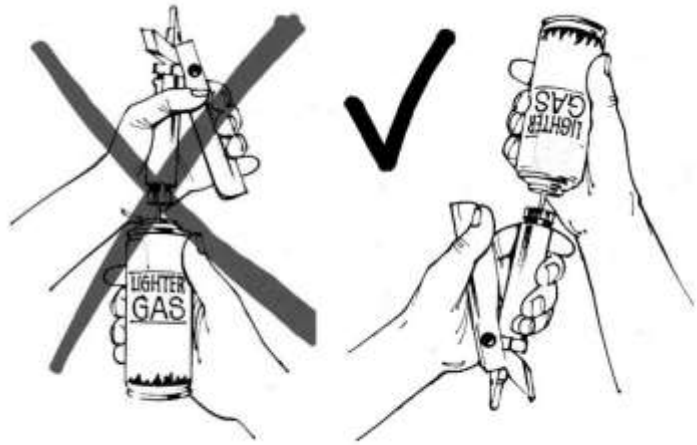


Tail Dock SUPER

22125



Direction for use EN

1. To refill the tail docker, push the nozzle of the lighter fuel container into the filler hole and press until the fuel begins to overflow.
2. Light the tail docker by pushing the black button forward towards the knife, clicking the red button and turning the gas to +. After approx. two minutes the knife has reached the desired working temperature (approx. 525°C) and the tail docker is ready to be used. To save gas turn to - between each litter of piglets. When starting on a new litter turn to + again and the tail docker is ready to be used.
3. When you are finished, the tail docker is turned off by pushing the black button backwards. It is recommended to dock tails without force, i.e. allow the knife to burn its way through the tail (1/2 seconds.) In that way the wound will have time to dose through the temperature cauterisation. When docking too fast, bleeding can occur which may lead to infection.

Warning

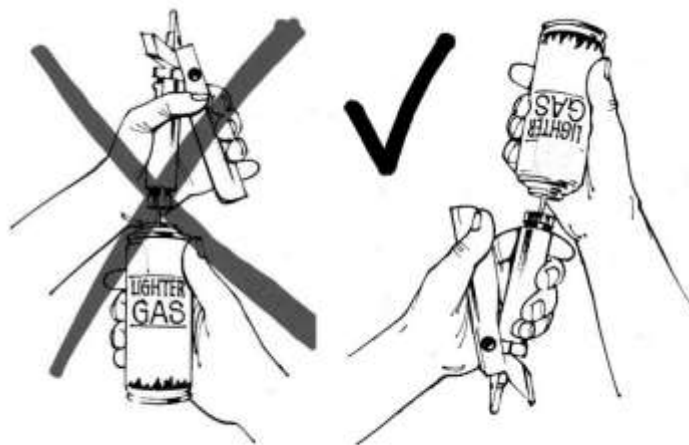
Never fill with gas close to open fire and never when the tail docker is on. The gas burner must not be exposed to temperatures above 50°C or excessive sunlight.

Maintenance

The catalyzer (seen through the gauze of the knife) should not be damaged or interfered with as it controls the smooth burning of the gas. Store the tail docker in a dry place as damp will affect the efficiency of the catalyzer. If the tail docker needs to be cleaned, use a dry cloth round the knife (possibly sandpaper). Spare knife and gas container available.

Tail Docker SUPER

22125



Mode d'emploi FR

1. Pour remplir le coupe-queue, pousser le bout de la bonbonne dans le trou de remplissage et presser jusqu'à ce que le gaz déborde.
2. Allumer le coupe-queue en poussant le bouton noir sur le devant, vers le couteau, et en mettant la vis d'ajustage à "+", soit en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (voir le bouton rouge au bout pour l'entrée du gaz). Après environ 2 min., le couteau sera à la température requise pour effectuer le travail (soit environ 525°C) et prêt à l'usage. Entre chaque portée de porcelets, abaisser (tourner dans le sens contraire d'une montre) la vis d'ajustage au minimum à "-" pour économiser le gaz. En commencement avec une nouvelle portée, hausser la température encore au maximum et le coupe queue sera prêt à être utilisé.
3. Quand on a fini, le coupe-queue se ferme en poussant le bouton noir vers l'arrière. Il est recommandable de couper doucement, c'est-à-dire laisser le couteau brûler à travers la queue (1/2 sec.). De cette manière la blessure a le temps de se refermer grâce à la température. Si on coupe trop rapidement, des hémorragies peuvent surgir et par le fait même, augmenter le risque d'infections.

Avertissement

Ne jamais remplir près du feu et jamais lorsque le coupe-queue est en position de fonctionnement. Le brûleur à gaz ne doit pas être exposé à des températures de plus de 50°C ou longtemps au soleil.

Maintenance

Le catalyseur, qui peut être perçu par le treillis du couteau, ne doit pas être endommagé ou manipulé pour assurer une répartition uniforme du gaz). Entreposer l'appareil dans un endroit sec car l'humidité pourrait affecter l'efficacité du catalyseur. Si un nettoyage du coupe-queue est nécessaire, employer un chiffon sec autour du couteau (éventuellement papier sablé). Couteau et gaz à briquet supplémentaires sont disponibles.